

Bananen broodjes / Mini banana bread



De boodschappen

200 gram tarwemeel
1 theelepel baking soda
1 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel zout
1 theelepel kaneel
2 grote bananen
100 gram suiker
60 gram donkerbruine suiker
1 vrije uitloop ei
80 ml zonnebloem-olie
2 theelepels vanille extract

Zo maak je mini bananenbrood

Roer meel, baking soda, zout, bakpoeder en kaneel samen.

Meet de juiste hoeveelheid olie af in een maatbeker.

Plet de bananen met behulp van een vork.

Doe bananen, suikers, ei, olie en vanille in een mixerkom en mix het door elkaar.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Voeg het meelmengsel toe en spatel het er door.

Vet de zes vormpjes in en verdeel het beslag er over.

Tik de vormpjes even op het werkblad.

Bak de broodjes 8 minuten op 200°C.

Draai de oventemperatuur terug naar 175°C en bak ze nog 10-12 minuten.

Laat het brood eerst afkoelen in de vorm.

Tik het bananenbrood uit de vormpjes en laat het verder afkoelen.

De broodjes smaken erg lekker bij biologische kabouterthee!

Bananen broodjes / Mini banana bread



Shopping list

200g all purpose flour
1 teaspoon baking soda
1 teaspoon baking powder
1/2 teaspoon salt
1 teaspoon cinnamon
2 large bananas
100g sugar
60g dark brown sugar
1 free range egg
80ml vegetable oil
2 teaspoons vanilla extract

How to make mini banana bread

Stir flour, baking soda, baking powder, salt and cinnamon together.

Measure the right amount of oil in a measuring cup.

Mash the bananas with a fork.

Place bananas, sugars, egg, oil and vanilla in a mixing bowl, mix until combined.

Preheat the oven to 200 ° C.

Add the flour mixture and fold it in.

Grease the mini bread molds and divide the batter over the 6 baking molds.

Tap the molds gently on the worktop to remove air bubbles..

Bake the buns for 8 minutes on 200 ° C.

Then turn the temperature back to 175 ° C and bake for 10-12 min. more.

Let the bread cool in the molds.

Then tap the banana bread out to cool completely on a wire rack.

The mini breads taste very good with some biological dwarf tea!